

ANTIPASTO

CARCIOFI AL VERMOUTH BIANCO TRINCHIERI



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 8 carciofi
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 200 ml di brodo vegetale
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Succo di 1 limone
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Pulisci i carciofi, rimuovendo le foglie esterne dure e tagliando le punte. Tagliali a metà e mettili in acqua acidulata con il succo di limone per evitare che anneriscano.
- Scalda l'olio d'oliva in una padella grande e aggiungi l'aglio tritato, cuocendo fino a che non diventa dorato.
- Aggiungi i carciofi scolati e cuoci per 5-7 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi il brodo vegetale, copri la padella e lascia cuocere a fuoco medio-basso per circa 20 minuti, o fino a che i carciofi sono teneri.
- Aggiusta di sale e pepe e cospargi con prezzemolo tritato prima di servire.



ANTIPASTO

POMODORI RIPIENI AL VERMOUTH ROSSO E QUINOA



2 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 4 pomodori grandi
- 1 tazza di quinoa, cotta
- 1 cipolla tritata
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 50 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe nero
- Prezzemolo fresco tritato per guarnire

PREPARAZIONE

- Tagliare la parte superiore dei pomodori e svuotarli delicatamente con un cucchiaino.
- In una padella, scaldare l'olio d'oliva a fuoco medio.
- Aggiungere la cipolla tritata e l'aglio tritato e cuocere fino a quando diventano dorati e teneri.
- Aggiungere la quinoa cotta nella padella e mescolare bene.
- Sfumare con il Vermouth rosso Trinchieri e cuocere per altri 2-3 minuti per far evaporare l'alcol.
- Regolare di sale e pepe secondo il gusto.
- Riempire i pomodori con il composto di quinoa e verdure.
- Disporre i pomodori ripieni in una teglia da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti, o fino a quando i pomodori sono morbidi.
- Servire i pomodori ripieni caldi, guarniti con prezzemolo fresco tritato.





PRIMO PIATTO

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E VERMOUTH BIANCO



3 persone



40 minuti

INGREDIENTI

- 320 g di riso Carnaroli
- 300 g di frutti di mare misti (gamberi, calamari, cozze, vongole)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 1 l di brodo di pesce
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una casseruola, scalda l'olio d'oliva e metà del burro. Aggiungi la cipolla e l'aglio tritati e cuoci fino a che non diventano trasparenti.
- Aggiungi i frutti di mare e cuoci per 5-7 minuti, poi rimuovili dalla casseruola e tienili da parte.
- Aggiungi il riso alla casseruola e tostalo per un paio di minuti, mescolando continuamente.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi il brodo di pesce caldo un mestolo alla volta, mescolando continuamente e aggiungendone altro solo quando il precedente è stato assorbito.
- Quando il riso è al dente, aggiungi i frutti di mare precedentemente cotti e mescola bene.
- Aggiusta di sale e pepe, e manteca con il burro restante.
- Guarnisci con prezzemolo tritato prima di servire.



PRIMO PIATTO

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E VERMOUTH BIANCO



3 persone



40 minuti

INGREDIENTI

- 300 g di riso Arborio
- 200 g di funghi porcini freschi, puliti e affettati
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 100 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 1 litro di brodo vegetale
- 50 g di burro
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Olio d'oliva, Sale e pepe
- Prezzemolo fresco tritato per guarnire

PREPARAZIONE

- In una padella, scalda un pò d'olio d'oliva e aggiungi la cipolla e l'aglio tritati. Cuoci a fuoco medio-forte fino a quando diventano trasparenti.
- Aggiungi i funghi porcini affettati e cuoci fino a quando diventano dorati.
- Aggiungi il riso Arborio e tostalo per un paio di minuti, mescolando continuamente.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare l'alcol.
- Aggiungi un mestolo di brodo vegetale caldo e mescola il riso fino a che il liquido non viene assorbito.
- Continua ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta, mescolando costantemente e attendendo che venga assorbito prima di aggiungerne altro.
- Quando il riso è quasi cotto, aggiungi il burro e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Assaggia e regola di sale e pepe secondo il gusto.
- Servi il risotto caldo, guarnendolo con prezzemolo fresco tritato.





PRIMO PIATTO

RISOTTO AL VERMOUTH BIANCO TRINCHIERI



3 persone



40 minuti

INGREDIENTI

- 320 g di riso Arborio
- 1 cipolla piccola
- 100 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 1 l di brodo vegetale
- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- Pepe bianco

PREPARAZIONE

- In una casseruola, scada l'olio d'oliva e metà del burro. Aggiungi la cipolla tritata e falla rosolare fino a che non diventa trasparente.
- Aggiungi il riso e tostalo per un paio di minuti, mescolando continuamente.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi il brodo vegetale caldo un mestolo alla volta, mescolando continuamente e aggiungendone altro solo quando il precedente è stato assorbito.
- Continua a cuocere fino a che il riso è al dente, circa 18-20 minuti.
- A fine cottura, aggiusta di sale e pepe. Manteca con il burro restante e il parmigiano grattugiato.
- Lascia riposare un paio di minuti prima di servire.





PRIMO PIATTO

PASTA CON SUGO DI VERDURE E VERMOUTH BIANCO



3 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 320 g di pasta (penne o fusilli)
- 1 cipolla
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 1 melanzana
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 400 g di pomodori pelati
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Basilico fresco
- Sale e pepe
- Parmigiano grattugiato (opzionale)

PREPARAZIONE

- Cuoci la pasta in abbondante acqua salata secondo le istruzioni sulla confezione.
- Nel frattempo, scalda l'olio d'oliva in una padella grande e aggiungi la cipolla tritata, cuocendo fino a che non diventa trasparente.
- Aggiungi le zucchine, il peperone e la melanzana tagliati a cubetti, e cuoci per 5-7 minuti.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi i pomodori pelati schiacciati e cuoci a fuoco lento per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Aggiusta di sale e pepe, aggiungi il basilico fresco tritato e mescola bene.
- Scola la pasta e aggiungila alla padella con il sugo, mescolando per amalgamare.
- Servi con una spolverata di parmigiano grattugiato, se desiderato.



PRIMO PIATTO

RISOTTO AL VERMOUTH ROSSO E ZAFFERANO



3 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 320 g di riso Arborio
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 150 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 1l di brodo di pollo
- 1 bustina di zafferano
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una casseruola, scalda l'olio d'oliva e metà del burro. Aggiungi la cipolla e l'aglio tritati e cuoci fino a che non diventano trasparenti.
- Aggiungi il riso e tostalo per un paio di minuti, mescolando continuamente.
- Sfuma con il Vermouth rosso Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi il brodo caldo un mestolo alla volta, mescolando continuamente e aggiungendo altro brodo solo quando il precedente è stato assorbito.
- A metà cottura, aggiungi lo zafferano sciolto in un po' di brodo.
- Quando il riso è al dente, aggiusta di sale e pepe, manteca il burro restante e il parmigiano grattugiato.
- Servi caldo, guarnito con altro parmigiano se desiderato.





CONTORNO

PATATE GRATIN AL VERMOUTH ROSSO CON FORMAGGIO



4 persone



60 minuti

INGREDIENTI

- 1 kg di patate, sbucciate e tagliate a fette sottili
- 200 ml di panna fresca
- 100 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 100 g di formaggio grattugiato (ad esempio Gruyère o Emmental)
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 50 g di burro
- Timo fresco
- Noce moscata
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Preriscalda il forno a 180°C.
- Ungi una teglia da forno con un po' di burro.
- Disponi uno strato di fette di patate nella teglia, sovrapponendole leggermente.
- Distribuisci uniformemente gli spicchi d'aglio schiacciati sui strati di patate.
- Versa il Vermouth rosso Trinchieri e la panna fresca sopra le patate.
- Aggiungi il formaggio grattugiato su tutto il composto.
- Spolvera con un po' di timo fresco, noce moscata, sale e pepe.
- Continua ad alternare strati di patate, formaggio e condimenti fino a esaurire gli ingredienti.
- Copri la teglia con un foglio di alluminio e cuoci in forno per circa 45 minuti.
- Rimuovi l'alluminio e cuoci per altri 15-20 minuti, o fino a quando le patate sono dorate e tenere.
- Lascia riposare per qualche minuto prima di servire.





CONTORNO

PATATE AL FORNO CON VERMOUTH BIANCO



4 persone



45 minuti

INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 2 spicchi d'aglio
- 100 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 50 ml di olio d'oliva
- Rosmarino fresco
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Pre-riscalda il forno a 200°
- Sbuccia le patate e tagliale a spicchi.
- In una teglia da forno, mescola le patate con l'olio d'oliva, l'aglio tritato, il rosmarino, il sale e il pepe.
- Versa il Vermouth bianco Trinchieri sulle patate e mescola bene.
- Inforna per 40-45 minuti, o fino a quando le patate sono dorate e croccanti, mescolando a metà cottura.
- Servi le patate calde, guarnite con altro rosmarino fresco se desiderato.



CONTORNO

PANE AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



120 minuti

INGREDIENTI

- 500 g di farina tipo 00
- 10 g di lievito di birra fresco (oppure 3 g di lievito secco)
- 200 ml di acqua tiepida
- 100 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

PREPARAZIONE

- Sciogli il lievito di birra nell'acqua tiepida insieme allo zucchero. Lascia riposare per circa 10 minuti fino a quando si forma una schiuma sulla superficie.
- In una ciotola grande, mescola la farina e il sale. Aggiungi la miscela di acqua e lievito, il Vermouth bianco Trinchieri e l'olio d'oliva.
- Impasta gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Puoi farlo a mano per circa 10 minuti o con un'impastatrice per circa 5 minuti.
- Forma una palla con l'impasto e mettila in un luogo caldo fino a quando l'impasto raddoppia di volume, per circa 1-2 ore.
- Sgonfia l'impasto e modellalo nella forma desiderata (una pagnotta o dei panini).
- Posiziona il pane su una teglia foderata con carta da forno.
- Copri nuovamente con il canovaccio e lascia lievitare per altri 30-45 minuti.
- Preriscalda il forno a 220°C.
- Prima di infornare, pratica dei tagli superficiali sull'impasto con un coltello affilato. Cuoci il pane per 25-30 minuti o fino a quando la crosta è dorata e il pane suona vuoto quando picchiato sul fondo.
- Lascia raffreddare il pane su una griglia.





CONTORNO

CROSTINI AL VERMOUTH CON FORMAGGIO E MIELE



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- Baguette o pane a fette
- 100 g di formaggio di capra
- Miele
- Vermouth bianco Trinchieri
- Timo fresco
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliare la baguette o il pane a fette e tostarle leggermente.
- Tagliare il formaggio di capra a fette sottili e disporle sui crostini tostati.
- Versare un filo di Vermouth bianco
- Trinchieri su ogni crostino.
- Aggiungere un cucchiaino di miele su ciascun crostino.
- Cospargere con foglioline di timo fresco e aggiustare di sale e pepe secondo il gusto.
- Servire i crostini come antipasto.





SECONDO PIATTO

GAMBERI AL VERMOUTH BIANCO CON PANNA



4 persone



20 minuti

INGREDIENTI

- 500 g di gamberi sgusciati
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 200 ml di panna da cucina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Scalda l'olio d'oliva in una padella grande e aggiungi l'aglio tritato, cuocendo fino a che non diventa dorato.
- Aggiungi i gamberi e cuoci per 2-3 minuti per lato.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi la panna da cucina e cuoci a fuoco lento per altri 5 minuti, mescolando delicatamente.
- Aggiusta di sale e pepe, e cospargi con prezzemolo tritato prima di servire.



SECONDO PIATTO

GAMBERI AL VERMOUTH BIANCO



3 persone



20 minuti

INGREDIENTI

- 250 g di gamberi sguosciati
- 50 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- Succo di mezzo limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio trisolati
- Sale e pepe nero
- Prezzemolo fresco tritato per guarnire

PREPARAZIONE

- In una padella, riscaldare l'olio d'oliva e aggiungere gli spicchi d'aglio tritati.
- Aggiungere i gamberi e cuocerli per 2-3 minuti finché diventano rosa.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e il succo di limone.
- Cuocere per altri 2-3 minuti.
- Aggiustare di sale e pepe secondo il gusto.
- Trasferire i gamberi in un piatto da portata, cospargere con
- prezzemolo fresco tritato e servire caldi.





SECONDO PIATTO

COZZE AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



20 minuti

INGREDIENTI

- 1 kg di cozze fresche
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Pulisci accuratamente le cozze sotto acqua corrente.
- In una grande padella, scalda l'olio d'oliva e aggiungi l'aglio e la cipolla tritati.
- Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungi le cozze e il Vermouth bianco Trinchieri.
- Copri la padella e lascia cuocere a fuoco medio per circa 5-7 minuti, finché le cozze si aprono.
- Aggiusta di sale e pepe, cospargi con prezzemolo tritato e servi subito.





SECONDO PIATTO

POLPO AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



60 minuti

INGREDIENTI

- 1 polpo da 1 kg
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 200 ml di brodo di pesce
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 foglia di alloro
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una pentola capiente, porta a ebollizione dell'acqua con la cipolla tagliata a metà, l'alloro e un pizzico di sale.
- Immergi il polpo nell'acqua bollente per tre volte, lascialo cuocere per circa 40-45 minuti, o fino a quando è tenero.
- Scola il polpo, taglialo a pezzi e tienilo da parte.
- In una padella, scalda l'olio d'oliva e aggiungi l'aglio tritato, cuocendo fino a che non diventa dorato.
- Aggiungi il polpo e cuoci per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi il brodo di pesce e lascia cuocere a fuoco medio per altri 10 minuti.
- Aggiusta di sale e pepe e cospargi con prezzemolo tritato prima di servire.





SECONDO PIATTO

SALMONE AL FORNO CON SALSA AL VERMOUTH



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 4 filetti di Salmone
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 1 limone (succo e scorza)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- Sale e pepe
- Aneto fresco per guarnire

PREPARAZIONE

- Preriscalda il forno a 180°.
- In una ciotola, mescola il Vermouth bianco Trinchieri, il succo e la scorza di limone, l'olio d'oliva, la senape, il sale e il pepe.
- Disponi i filetti di salmone in una teglia da forno e versa sopra la marinata preparata.
- Cuoci in forno per circa 20 minuti, o fino a quando il salmone è cotto e tenero.
- Guarnisci con aneto fresco prima di servire.





SECONDO PIATTO

PETTO D'ANATRA AL VERMOUTH BIANCO CON ARANCE



2 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 2 petti d'anatra
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 2 arance (succo e scorza)
- 1 cucchiaino di miele
- 1 rametto di timo
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Pre-riscalda il forno a 200°.
- Incidi la pelle dei petti d'anatra con un coltello affilato, creando un motivo a griglia.
- Scalda una padella antiaderente a fuoco medio-alto e cuoci i petti d'anatra dal lato della pelle fino a doratura, circa 5-7 minuti.
- Gira i petti d'anatra e cuoci per altri 2 minuti, poi trasferiscili in una teglia da forno.
- Nella stessa padella, versa il Vermouth bianco Trinchieri, il succo e la scorza delle arance, il miele e il rametto di timo. Porta a ebollizione e riduci fino a ottenere una salsa densa.
- Versa metà della salsa sui petti d'anatra e inforna per 10-12 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato.
- Lascia riposare i petti d'anatra per 5 minuti prima di affettarli. Servi con la salsa restante.





SECONDO PIATTO

FEGATO ALLA VENEZIANA CON VERMOUTH BIANCO



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 500 g di fegato di vitello
- 2 cipolle
- 200 ml di Vermouth bianco
Trinchieri
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di burro
- Sale e pepe
- Prezzemolo tritato per
guarnire

PREPARAZIONE

- Affetta sottilmente le cipolle.
- In una padella, scalda l'olio d'oliva e metà del burro, poi aggiungi le cipolle e cuoci a fuoco lento finché non diventano morbide e leggermente caramellate.
- Aggiungi il fegato tagliato a fette sottili e cuoci per un paio di minuti.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiusta di sale e pepe, poi aggiungi il burro restante e mescola.
- Guarnisci con prezzemolo tritato prima di servire.





SECONDO PIATTO

FILETTO DI MAIALE AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



40 minuti

INGREDIENTI

- 600 g di filetto di maiale
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth bianco
Trinchieri
- 200 ml di brodo di carne
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Scalda l'olio d'oliva e metà del burro in una padella.
- Aggiungi il filetto di maiale e rosolalo su tutti i lati fino alla doratura, poi rimuovilo dalla padella.
- Nella stessa padella, aggiungi la cipolla e l'aglio tritati, cuocendo fino a che non diventano traslucidi.
- Versa il Vermouth bianco Trinchieri e il brodo di carne.
- Rimetti il filetto di maiale nella padella, aggiungi il rametto di rosmarino e cuoci a fuoco lento per circa 30 minuti, o fino a cottura desiderata.
- Aggiusta di sale e pepe, aggiungi il burro restante e mescola fino a che si scioglie.



SECONDO PIATTO

POLPETTE AL VERMOUTH BIANCO IN SALSA POMODORO



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 500 g di carne macinata
- 1 uovo
- 50 g di Parmigiano
- Reggiano grattugiato
- 100 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 400 g di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Pangrattato q.b.
- Sale e pepe
- Prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- In una ciotola, mescola la carne macinata con l'uovo, il parmigiano, il pangrattato, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.
- Forma delle polpette di dimensioni uniformi.
- In una padella, scalda l'olio d'oliva e aggiungi la cipolla e l'aglio tritati, cuocendo fino a che non diventano trasparenti.
- Aggiungi le polpette e rosolale su tutti i lati.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi la passata di pomodoro e cuoci a fuoco lento per 20-25 minuti, fino a che le polpette sono cotte e la salsa si è addensata.
- Aggiusta di sale e pepe prima di servire.





SECONDO PIATTO

SCALOPPINE AL LIMONE E VERMOUTH BIANCO



4 persone



10 minuti

INGREDIENTI

- 4 fettine di vitello
- 1 limone (succo e scorza)
- 100 ml di Vermouth bianco
- Trinchieri
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Farina
- Sale e pepe
- Prezzemolo tritato per guarnire

PREPARAZIONE

- Infarina leggermente le fettine di vitello.
- In una padella, scalda l'olio d'oliva e metà del burro. Aggiungi le fettine di vitello e cuoci fino a doratura su entrambi i lati.
- Sfuma con il Vermouth bianco
- Trinchieri e aggiungi il succo e la scorza di limone
- Lascia cuocere a fuoco medio-basso per circa 5-7 minuti.
- Aggiusta di sale e pepe, aggiungi il burro restante e mescola fino a che si scoglie.
- Guarnisci con prezzemolo tritato prima di servire.



SECONDO PIATTO

SCALOPPINE AI FUNGHI E VERMOUTH BIANCO



4 persone



40 minuti

INGREDIENTI

- 8 scaloppine di vitello
- 300 g di funghi champignon
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 200 ml di panna da cucina
- 50 g di burro
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Infarina leggermente le scaloppine di vitello.
- In una padella, scalda l'olio d'oliva e metà del burro. Aggiungi le scaloppine e cuoci fino a doratura su entrambi i lati, poi rimuovile dalla padella.
- Nella stessa padella, aggiungi la cipolla e l'aglio tritati e cuoci fino a che non diventano trasparenti.
- Aggiungi i funghi affettati e cuoci per 5-7 minuti.
- Sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi la panna da cucina e cuoci a fuoco lento per altri 5 minuti, mescolando delicatamente.
- Rimetti le scaloppine nella padella e cuoci per altri 5 minuti.
- Aggiusta di sale e pepe e cospargi con prezzemolo tritato prima di servire.





SECONDO PIATTO

CONIGLIO AL VERMOUTH BIANCO



2 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 1 coniglio tagliato a pezzi
- 1 cipolla
- 2 spicchi daglio
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 200 ml di brodo di pollo
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini

PREPARAZIONE

- Scalda l'olio d'oliva e metà del burro in una padella capiente.
- Aggiungi i pezzi di coniglio e rosolali fino a doratura su tutti i lati.
- Rimuovi il coniglio dalla padella e tienilo da parte.
- Nella stessa padella, aggiungi la cipolla e l'aglio tritati e cuoci fino a che non diventano trasparenti.
- Rimetti il coniglio nella padella, sfuma con il Vermouth bianco Trinchieri e lascia evaporare.
- Aggiungi il brodo di pollo, il rosmarino e la salvia, portando a ebollizione.
- Abbassa la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, o fino a quando il coniglio è tenero.
- Aggiusta di sale e pepe, e aggiungi il burro restante prima di servire.



SECONDO PIATTO

POLLO AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 4 petti di pollo
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth Bianco Trinchieri
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 50 g di burro
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo tritato per guarnire

PREPARAZIONE

- Scalda l'olio d'oliva e il burro in una padella grande.
- Aggiungi i petti di pollo e cuocili fino a doratura su entrambi i lati, poi rimuovili dalla padella.
- Nella stessa padella, aggiungi la cipolla tritata e l'aglio, cuocendo fino a che non diventano traslucidi.
- Versa il Vermouth bianco Trinchieri e il brodo di pollo nella padella, portando a ebollizione.
- Rimetti i petti di pollo nella padella, abbassa la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti, o finché il pollo è cotto.
- Aggiusta di sale e pepe, e guarnisci con prezzemolo tritato prima di servire.



SECONDO PIATTO

FUNGHI TRIFOLATI AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



20 minuti

INGREDIENTI

- 500 g di funghi champignon
- 2 spicchi d'aglio
- 100 ml di Vermouth bianco
Trinchieri
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Pulisci e affetta i funghi.
- In una padella, scalda l'olio d'oliva e aggiungi l'aglio tritato
- Aggiungi i funghi e cuoci a fuoco medio-alto finché il liquido è quasi evaporato.
- Aggiusta di sale e pepe, e cospargi con prezzemolo tritato prima di servire





SECONDO PIATTO

FUNGHI SALTATI AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



20 minuti

INGREDIENTI

- 400 g di funghi misti (porcini, champignon, ecc.), puliti e affettati
- 500 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- Sale e pepe nero q.b.
- Prezzemolo fresco tritato per guarnire

PREPARAZIONE

- In una padella, scaldare l'olio d'oliva a fuoco medio.
- Aggiungere gli spicchi d'aglio tritati e cuocere fino a quando diventano dorati e profumati.
- Aggiungere i funghi affettati nella padella e cuocerli finché non diventano dorati e morbidi.
- Sfumare con il Vermouth bianco Trinchieri e cuocere per altri 2-3 minuti, finché l'alcol evapora.
- Regolare di sale e pepe secondo il gusto.
- Trasferire i funghi saltati in un piatto da portata, cospargere con prezzemolo fresco tritato e servire caldi come antipasto o contorno.





SECONDO PIATTO

GAMBERI AL VERMOUTH ROSSO



4 persone



15 minuti

INGREDIENTI

- 500 g di gamberi sgusciati e puliti
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Succo di 1 limone
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una padella grande, scalda l'olio d'oliva e aggiungi l'aglio tritato, cuocendo fino a che non diventa dorato.
- Aggiungi i gamberi e cuoci per 2-3 minuti su ogni lato.
- Sfuma con il Vermouth rosso Trinchieri e lascia evaporare leggermente.
- Aggiungi il succo di limone, aggiusta di sale e pepe, e cuoci per altri 2 minuti.
- Cospargi con prezzemolo tritato e servi caldo.





SECONDO PIATTO

SALMONE AL CARTOCCIO CON VERDURE E VERMOUTH



4 persone



50 minuti

INGREDIENTI

- 4 filetti di salmone
- 100 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Succo di 1 limone
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- Verdure miste a scelta per il cartoccio (come pomodorini, zucchine, carote, asparagi)
- Sale e pepe nero
- Rametti di rosmarino fresco da guarnire

PREPARAZIONE

- In una ciotola grande, mescolare il Vermouth rosso Trinchieri, l'olio d'oliva, il succo di limone, gli spicchi d'aglio tritati, la paprika dolce, il sale e il pepe
- Aggiungere i filetti di salmone nella marinata e lasciarli marinare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- Preriscaldare il forno a 200°C.
- Tagliare dei grandi fogli di carta da forno e distribuirli su una teglia da forno.
- Disporre le verdure miste tagliate a pezzi al centro di ogni foglio di carta da forno.
- Adagiare i filetti di salmone marinati sopra le verdure.
- Chiudere e sigillare ogni cartoccio accuratamente.
- Cuocere in forno preriscaldato per circa 15-20 minuti, o fino a quando il salmone è cotto e le verdure sono tenere.
- Una volta cotti, aprire delicatamente i cartocci, guarnire con rametti di rosmarino fresco e servire caldo.



SECONDO PIATTO

BRASATO AL VERMOUTH ROSSO



5 persone



180 minuti

INGREDIENTI

- 1 kg di carne di manzo per brasato
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 4 spicchi d'aglio
- 500 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 200 ml di brodo di carne
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una casseruola grande, scalda l'olio d'oliva e rosola la carne su tutti i lati fino a doratura.
- Rimuovi la carne dalla casseruola.
- Nella stessa casseruola, aggiungi la cipolla, le carote, il sedano e l'aglio tritati e cuoci fino a quando sono morbidi.
- Aggiungi il concentrato di pomodoro e cuoci per un paio di minuti.
- Rimetti la carne nella casseruola, aggiungi il Vermouth rosso Trinchieri, il brodo di carne, il rosmarino e l'alloro. Porta a ebollizione.
- Abbassa la fiamma, copri e lascia cuocere a fuoco lento per circa 2-3 ore, o fino a quando la carne è tenera.
- Aggiusta di sale e pepe, e servi caldo.





SECONDO PIATTO

POLLO AL VERMOUTH ROSSO E FUNGHI



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 4 petti di pollo
- 300 g di funghi champignon
- 1 cipolla
- 2 spicchi daglio
- 200 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 200 ml di panna sa cucina
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una padella grande, scalda l'olio d'oliva e rosola i petti di pollo su entrambi i lati fino a doratura.
- Rimuovi il pollo dalla padella e tienilo da parte.
- Nella stessa padella, aggiungi la cipolla e l'aglio tritati e cuoci fino a che non diventano trasparenti.
- Aggiungi i funghi affettati e cuoci per 5-7 minuti.
- Sfuma con il vermouth rosso Trinchieri e lascia evaporare leggermente.
- Aggiungi la panna da cucina, mescola bene e rimetti i petti di pollo nella padella.
- Cuoci a fuoco lento per altri 10-15 minuti, o fino a quando il pollo è cotto.
- Aggiusta di sale e pepe, e cospargi con prezzemolo tritato prima di servire.





DOLCI

MOUSSE AL CIOCCOLATO E VERMOUTH BIANCO



4 persone



20 minuti

INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato fondente
- 50 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 3 uova, separate
- 50 g di zucchero
- 200 ml di panna fresca
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- Sciogli il cioccolato a bagnomaria e lascia intiepidire.
- In una ciotola, sbatti i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungi il Vermouth bianco Trinchieri e mescola bene.
- Incorpora il cioccolato fuso al composto di tuorli.
- In un'altra ciotola, monta a neve gli albumi con un pizzico di sale.
- In un'altra ciotola ancora, monta a neve gli albumi con un pizzico di sale.
- In un'altra ciotola ancora, monta la panna.
- Incorpora delicatamente gli albumi montati e la panna montata al composto di cioccolato, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto.
- Versa la mousse in coppette individuali e lascia raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.





DOLCI

TIRAMISÙ AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 250 g di mascarpone
- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 200 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 300 g di savoiardi
- Cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE

- In una ciotola, sbatti i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungi il mascarpone e mescola fino a ottenere una crema liscia.
- In un'altra ciotola, monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente alla crema di mascarpone.
- In una ciotola, versa il Vermouth bianco Trinchieri.
- Inzuppa rapidamente i savoiardi nel Vermouth e disponili in uno strato sul fondo di una pirofia.
- Copri i savoiardi con uno strato di crema al mascarpone.
- Ripeti gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema al mascarpone.
- Copri e lascia riposare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Prima di servire, spolvera con cacao amaro.





DOLCI

TORTA AL VERMOUTH BIANCO E MANDORLE



4 persone



60 minuti

INGREDIENTI

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di mandorle
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 150 ml di olio di semi
- 150 ml di Vermouth bianco Trinchieri
- 1 bustina di lievito per dolci
- Scorza grattugiata per 1 limone
- Zucchero a velo per decorare

PREPARAZIONE

- Preriscalda il forno a 180°C.
- Imburra e infarina una tortiera.
- In una ciotola grande, sbatti le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungi l'olio di semi e il Vermouth bianco Trinchieri, continuando a mescolare.
- Incorpora la farina 00, la farina di mandorle e il lievito setacciati, mescolando delicatamente.
- Aggiungi la scorza di limone grattugiata e mescola fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Versa l'impasto nella tortiera e livella la superficie.
- Cuoci in forno per circa 40-45 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito al centro della torta esce pulito.
- Lascia raffreddare completamente prima di spolverare con zucchero a velo e servire.





DOLCI

GELATO AL VERMOUTH ROSSO E FRUTTI DI BOSCO



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 500 ml di panna fresca
- 200 ml di latte intero
- 150 g di zucchero
- 100 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 200 g di frutti di bosco misti (fragole, lamponi, mirtilli, more)
- Succo di mezzo limone

PREPARAZIONE

- In una ciotola capiente, mescolare la panna fresca con il latte e lo zucchero fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.
- Aggiungere il Vermouth rosso Trinchieri e mescolare bene.
- Frullare i frutti di bosco con il succo di limone fino a ottenere una purea omogenea.
- Versare la purea di frutti di bosco nella miscela di panna e Vermouth rosso Trinchieri e mescolare delicatamente per distribuire uniformemente i frutti.
- Versare il composto ottenuto nella gelatiera e farla lavorare seguendo le istruzioni del produttore, finché il gelato non raggiunge la consistenza desiderata.
- Trasferire il gelato in un contenitore ermetico e conservarlo in freezer per almeno 4 ore prima di servire.
- Decorare con qualche frutto fresco prima di servire.



DOLCI

BISCOTTI AL VERMOUTH BIANCO



4 persone



30 minuti

INGREDIENTI

- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- l'uovo
- 100 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Preriscalda il forno a 180°C e foderare una teglia con carta da forno.
- In una ciotola, mescola l'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungi l'olio di semi e il Vermouth bianco Trinchieri, continuando a mescolare.
- Incorpora la farina e il lievito setacciati, poi aggiungi la scorza d'arancia.
- Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, aggiungi un pò più di farina.
- Forma delle palline con l'impasto e schiacciale leggermente.
- Disponi i biscotti sulla teglia e cuoci in forno per 15-20 minuti, o fino a doratura.
- Lascia raffreddare completamente prima di spolverare con zucchero a velo.





DOLCI

CROSTATA AL VERMOUTH ROSSO E MARMELLATA



4 persone



40 minuti

INGREDIENTI

- 250 g di farina 00
- 125 g di burro freddo
- 100 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Un pizzico di sale
- 200 g di marmellata di arance
- 100 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di amido di mais

PREPARAZIONE

- In una ciotola, mescolare la farina con lo zucchero a velo, la scorza di limone grattugiata e il sale. Aggiungere il burro freddo a pezzetti e lavorare velocemente con le mani fino a ottenere un composto sabbioso.
- Aggiungere l'uovo leggermente sbattuto e impastare fino a formare un panetto.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- In una pentola, mescolare la marmellata di arance con il Vermouth rosso Trinchieri, lo zucchero e l'amido di mais. Cuocere a fuoco medio-basso, mescolando continuamente, fino a quando il composto si addensa. Lasciar raffreddare.
- Stendere la pasta frolla su una superficie leggermente infarinata e rivestire uno stampo da crostata precedentemente imburrato e infarinato. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Versare il ripieno di marmellata di arance sulla base della crostata.
- Con la pasta frolla avanzata, creare delle strisce e intrecciarle sulla superficie della crostata. Spennellare la superficie con un po' di uovo sbattuto. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, o fino a quando la crostata risulta dorata.
- Una volta cotta, lasciar raffreddare la crostata prima di sformarla dallo stampo.
- Servirla a temperatura ambiente, eventualmente spolverizzata con zucchero a velo.





CAFFETTERIA

CAFFÈ AL VERMOUTH ROSSO



1 persona



5 minuti

INGREDIENTI

- 30 ml di Vermouth rosso Trinchieri
- 1 tazzina di caffè espresso
- Scorza di arancia o limone per guarnire

PREPARAZIONE

- Prepara una tazzina di caffè espresso e versalo in una tazza da caffè.
- Aggiungi il Vermouth rosso Trinchieri al caffè e mescola delicatamente.
- Se desideri, puoi guarnire con una scorza di arancia o limone per aggiungere un tocco di freschezza.
- Servi il caffè al Vermouth caldo e goditi questa deliziosa bevanda dall'aroma unico.

